

清明时节品春茶

四月春暖,又到品茗踏青的好时节。明前茶,顾名思义就是清明节前采制的春茶,之所以为茶家追捧,除了茶叶富汲一冬的营养,更在于其制作工艺的精心。采摘、炒制、辨选、储存、饮泡环环相扣,从茶园到茶杯,品味的不只是悠长,更是一种传统,一种文化。

单独嫩芽制成针形茶,也叫“莲心”,6至7万芽头=1斤干茶

饱满的芽尖+两片嫩叶,也叫“雀舌”

一般指粗茶

芽

一芽一叶

芽尖+一片嫩叶,形似雀嘴,也叫“旗枪”

一芽二叶

一芽三叶

市场上常见的中等质量的茶叶

一芽四五叶

采

① 天时

采摘天气既要晴朗而气温又不能太高,一般不超过25℃,微风拂面最好

② 地利

好茶出深山,严控茶园种植的地理位置,海拔高度、土壤本质、地理位置等因素,一般以向阳的坡地为最佳

炒制决定春茶的色泽、形状、口感

以龙井为例,需经摊青、青锅、辉锅

① 摊青

将鲜叶摊放在凉爽、洁净、通风处,经6-12小时,使含水率降至70%左右

② 青锅

初步做形,锅温240℃~300℃之间,手法以抓、抖、搭、压、甩等,达到理直成条、压扁成形

炒

③ 辉锅

进一步整形和炒干,锅温约100℃,约25分钟,炒至茸毛脱落、扁平光滑,茶香透发,折之即断,含水率达5%

辨

① 外观

早春的第一批茶是春茶中质量最佳的,新茶的叶子较整齐

② 色泽

颜色并非特别翠绿,而是略显嫩黄,冲泡后透明清澈

③ 湿度

食指和拇指捏住一片茶叶轻轻研磨,茶叶碎成粉末状,则湿度合适

④ 嫩度

芽头上是否有茸毛,茸毛多,则嫩度过关

存

① 保存

茶叶需密封避光保存,茶叶罐罐体不宜太大,因为茶叶不适合久存

将茶叶置于热水瓶的瓶胆中也是较好的保存方式,可长时间保留其原味

② 温度

适宜低温(0~4℃左右)

③ 时间

刚炒好的新茶应7天后再品,因刚采摘的新叶中茶多酚等物质未完全氧化,刺激肠胃

④ 储藏期限

绿茶储存保鲜在茶叶中是最严格的,贮藏时需控制含水率,采用真空、冷鲜等方式可以保鲜12至18个月

泡

① 水

水为茶之母,水质、水温影响茶叶口感

② 茶具

绿茶宜选用透明的玻璃杯或者青瓷、白瓷、青花瓷茶具

③ 冲泡方法

绿茶有上投、中投和下投三种冲泡方式,龙井以下投法为佳

温具

也叫洗杯,倒入适量温开水稍摇晃后倒掉,为提高茶杯温度,利于茶叶色香味发挥

摇香

温开水、充分摇晃

细品

一杯茶泡三遍,中间喝到一半时蓄水,保证三遍口味相差不大

需烧开,凉至80℃~90℃